

Munster

Frankrijk- Elzas

Pikant aromatisch



Deze Een schitterende koemelkkaas, met een gewassen korst. De korst wordt gewassen met een pekewater waardoor de oranje gloed ontstaat en de daarmee gepaard gaande specifieke smaak! rauwemelkse munster van goede kwaliteit is moeilijk te vinden en dus geniet ervan als u hem te pakken heeft! De rauwemelkse munster is wel heftiger van smaak dan de gepasteuriseerde versie. De Munster wordt soms ook Munster- Géromé genoemd, naar de plaats waar ze veelal verhandeld werd. Bij de affinage wordt soms aan het pekewater wat Marc de Gewurztraminer toegevoegd om het kaasje nog smaakvoller te maken. Een echte Elsasser traditie is wat kummelzaad aan de kaas toevoegen! Dan drinkt men er graag wat eau de vie bij. Munster wordt tevens over aardappels gegratineerd. Munster wordt al geproduceerd sinds de Middeleeuwen.

